

Malgache

Cerramos los ojos, dejamos la mente en blanco y nos preparamos para un viaje hacia lo elemental a la vez que a lo **exótico** y a lo **salvaje** donde el único objetivo es satisfacer nuestras necesidades más primarias. Nos transportamos a un lugar que es pura inspiración, **un lugar que ruge y seduce.**

Viajamos hacia la costa sureste del continente africano, a un territorio casi inhóspito donde la cultura africana se abre y acoge matices de otras partes del mundo: nos adentramos de lleno en el **folclore Malgache**, una cultura de origen bantú africana con influencias asiáticas sudorientales y europeas distintiva por la diversidad a la vez que por la unidad de su pueblo.

La diversidad cultural de Madagascar hace de su gastronomía una fusión en si misma: cocina de base africana influenciada por Arabia, China, India, Francia y otras regiones de Europa.

**En Malgache le hemos dado la vuelta y hemos preparado un conjunto de elaboraciones de origen internacional a las que hemos aportado matices de influencia africana.**

# **PROPUESTA**

# TAPAS

Nuestras croquetas (4 uds.)	7
Falso falafel vegano con pico de gallo de Raf y crema de aguacate (1 ud.)	7
Taco de cordero ecológico Mallorquín con Sambal y arroz al azafrán (1 ud.)	7
Bravas con espuma de salsa brasa	7
Chuletón cenital (2 uds.)	8
Canelón de cordero ecológico km 0 al tajín (1 ud.)	9

# ENTRANTES

Surtido de nuestros panes africanos: Injera, Sabaayad y Pita acompañados de hummus de calabaza, baba ganoush y mantequilla Ras el Hanout	12
Filete de coliflor a la brasa Tandoori con salsas y frutos secos	16
Raviolis wonton rellenos de Ravitoto de 'Porc Negre' con mantequilla de salvia y piñones	18
Burrata fresca de Puglia con base de tomates cherry confitados en vainilla de Madagascar	19
Slaai de aguacate a la brasa con maní y pollo a baja temperatura tostado al carbón	20
Falso risotto con trufa negra mallorquina y Parmesano Reggiano	20
Ceviche de lomo de bacalao y langostino con verduras y hierbas	23
Tartar de búfalo ahumado en barrica de Jack Daniels, decorado con caviar de aceite de guindilla	26

## **DEL HUERTO**

- Brocheta de verduras marinadas en aceite de coco, lima, tomillo y mostaza de Dijon, asada a la parrilla **13**
- Asado de verduras con salsa romesco de ajo negro y emulsión de Mumbai **15**
- Curry verde vegano con arroz jazmín, verduras baby y edamame frito **19**

## **PESCADOS**

- Pulpo gallego asado al carbón sobre papas con espuma de tzatziki y pomada de paprika **24**
- Tacos de pargo a la brasa al estilo marroquí y arroz basmati con zaalouk de berenjena **26**
- Lenguado con vinagreta tandoori **30**

## **CARNES**

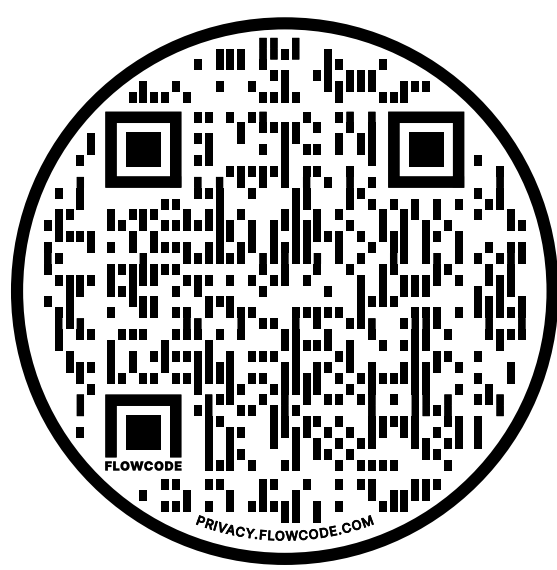
- Hamburguesa de ternera sayaguesa braseada con setas, salsa brasa, queso de Mahón y pan ecológico **22**
- Coquelet piri-piri a baja temperatura y a la brasa en mojo sakay, pico de gallo y pan bao al vapor **24**
- Entraña de Angus marinada al estilo sijilmasa a la brasa, con guarnición a elegir **26**
- L'Entrecote Café Hanout con patatas fritas **29**
- Solomillo de vaca vieja, guarnición a a elegir **30**
- Costilla de vaca nacional a la brasa acompañada de una espuma de manzana al horno con patatas mallorquinas sazonadas con Ras el Hanout **32**

## **GUARNICIONES**

Fritada de patatas, ajo y pimientos del piquillo	<b>6</b>
Hojas de cogollo a la brasa, con vinagreta ajada	<b>6</b>
Patata asada con salsa brasa	<b>6</b>
Puré rústico de patatas y trufa	<b>6</b>

## **POSTRES**

Café Affogato	<b>6</b>
Canelón de mango relleno de crema, piña confitada, sésamo caramelizado y espuma de coco	<b>9</b>
Tarta cremosa de quesos con salsa de vainilla de Madagascar y frutos rojos	<b>9</b>
Torrija tibia con crema de almendras caramelizada, acompañada de sopa, espuma y helado de coco	<b>9</b>
Tarta fondant de chocolate	<b>9</b>



Malgache constituye el punto de encuentro de una comunidad de personas de distinta procedencia unidas por un ímpetu común por redescubrir conjuntamente su naturaleza más salvaje y satisfacer sus necesidades más primarias.

**¡Únete a la comunidad!**

# COMUNIDAD